HOW TO USE YOUR HITACHI CHIME-O-MATIC FOOD STEAMER/RICE COOKER

with Automatic Warmer

MANUAL PARA EL USO DE LA OLLA ELECTRICA CHIME-O-MATIC MARCA "HITACHI"

Congratulations! You have purchased the finest electric food steamer and automatic rice cooker made.
Used properly, this product will bring you many years of flavorful, perfect rice with each grain separate every time. It will also allow you to prepare perfectly cooked, tasty and nutritious vegetables and other steamed dishes -- simply and automatically.
Please read these instructions before attempting to use your cooker and follow them carefully. Then put this booklet in a safe place so you'll know where to find it when you need it.



Instructions For:
Model RD-6103 10 cups capacity
Model RD-5083 8.3 cups capacity
Model RD-4053 5.6 cups capacity



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main body in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. **Do not let cord hang over edge of table** or countor, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14.SAVE THESE INSTRUCTIONS.

※ These units are "for household use.
Preheating of the appliance is not necessary.

CONSEJOS IMPORTANTES

Al utilizar sus electrodomésticos, deberán tomarse siempre las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

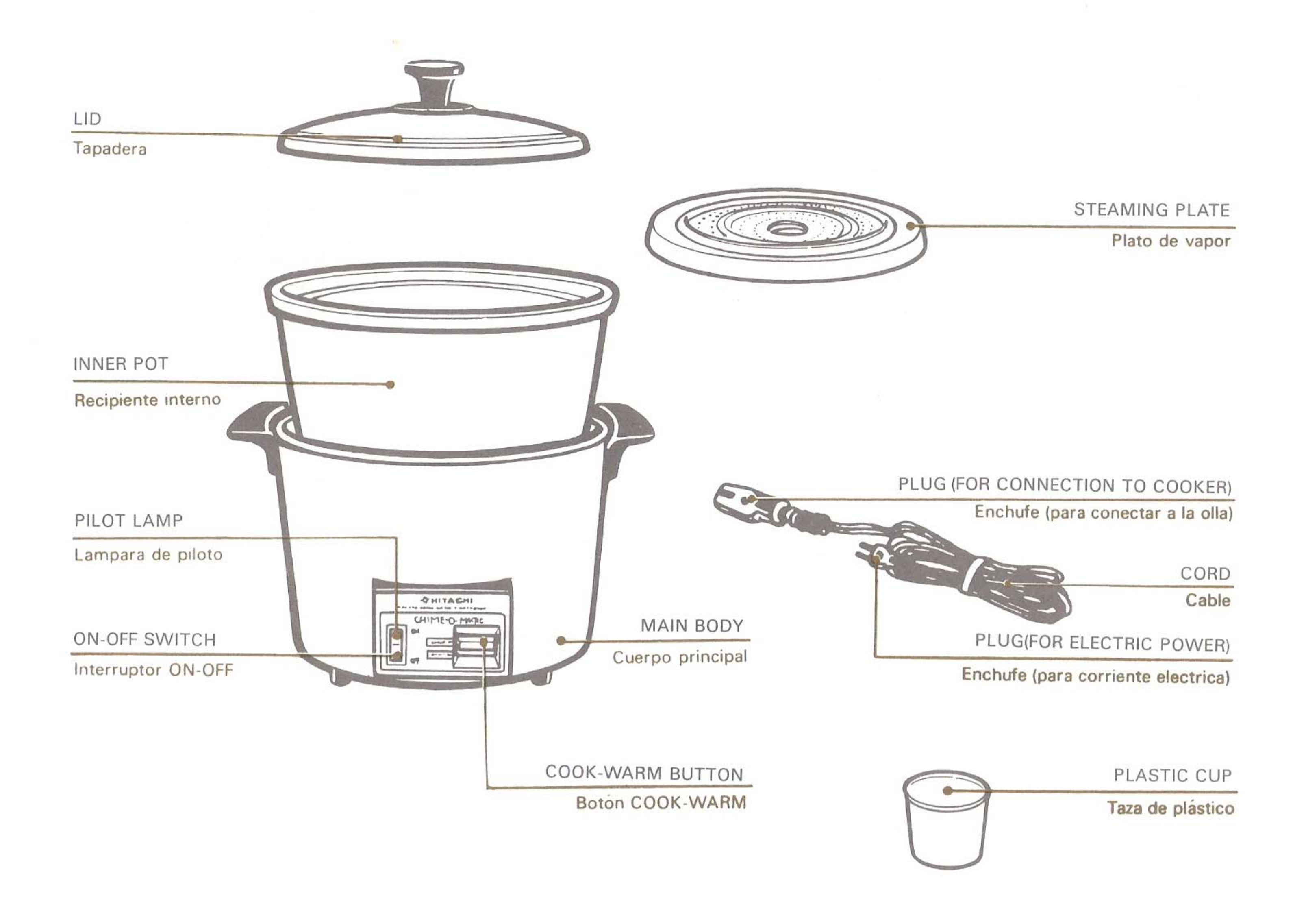
1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie caliente. Utilice las asas y mangos.
3. Para evitar las descargas electricas, no introduzca los cables, enchufes o el cuerpo principal en agua u otro líquido.
4. Vigile de cerca cuando utilice un electrodomestico cerca de los niños.
5. Desenchúfelo cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfrıe antes de poner o quitar las piezas.
6. No utilice ningun electrodoméstico con el cable o el enchufe danados o después de funcionar defectuosamente, o de resultar dañado en alguna manera. Lleve el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más próximo para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar danos.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o el mostrador, o que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni en un horno caliente.
11. Debe tomar maximas precauciones al mover un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Conecte siempre primero, el enchufe al electrodomestico, y luego conecte el cable al tomacorrientes de la pared. Para desconectarlo, poner todos los controles en "off" y luego desenchúfelo del tomacorrientes.
13. No utilice el electrodomestico para otros usos que no sean los especificados.

14.Conserve estas instrucciones.

** Estas unidades son para uso "domestico.
No se requiere precalentamiento del aparato

NAMES OF PARTS

PARTES COMPONENTES



FEATURES

1. Completely Automatic Cooking
The Hitachi Cooker features a high quality thermostat that assures the most accurate food steaming. The thermostat triggers an automatic magnetic switch that flips the COOK-WARM switch up to the warm position and allows rice and other foods to keep warm properly.

2. Chime-O-matic
Hitachi's exclusive cook chime system lets you know, with a pleasant chiming tone, when the cooker has switched from its cooking to its warming cycle. That way, you know that 15 minutes after the chime your rice, for example, will be perfectly steamed and ready to enjoy.

3. Warmer
The Hitachi Cooker switches to warm automatically and will keep your rice ready to serve for up to five hours without drying out. Even several hours later, your rice will taste as though it had just been cooked.

4. Doubles as a Steamer
The Hitachi Cooker is really two appliances in one. When the steaming plate is inserted into the inner pot, the appliance is turned into a versatile food steamer. It can do everything from reheating boiled rice to steaming fresh or frozen vegetables. It will even soft boil or hard cook eggs.

CARACTERISTICAS

1. Cocinado completamente automatico
La olla Hitachi tiene un termostato de gran calidad que asegura un cocinado al vapor perfecto. El termostato acciona un interruptor magnetico automatico que mueve el interruptor "COOK-WARM" a la posición de calentamiento, permitiendo que el arroz y otros alimentos se cocinen apropiadamente.

2. ChimeOmatic (aviso automatico con pitido)
El sistema de aviso exclusivo de Hitachi le permite saber, con un agradable sonido, cuando la olla ha cambiado de su ciclo de cocinado al de calentamiento. De esa forma, Ud. sabe que a los 15 minutos de haber sonado el pitido, su arroz, por ejemplo, estara perfectamente hervido y listo para que Ud. lo disfrute.

3. Calentador
La olla Hitachi cambia automáticamente a la modalidad de calentamiento y mantiene el arroz listo para servir hasta cinco horas, sin secarse. Incluso varias horas despues, su arroz sabra como si estuviera recién cocinado.

4. Sirve tambien como olla de vapor
La olla Hitachi son realmente dos electrodomésticos en uno. Cuando se inserta la plancha de vapor en el recipiente interno, el electrodomestico se convierte en una olla de vapor. Puede hacer de todo desde recalentar arroz ya cocido a calentar al vapor vegetales frescos o congelados. Incluso puede hacer huevos duros o pasados por agua.

TO COOK PERFECT STEAMED RICE

Making perfect rice in your new Hitachi cooker is simplicity itself. Here's how:

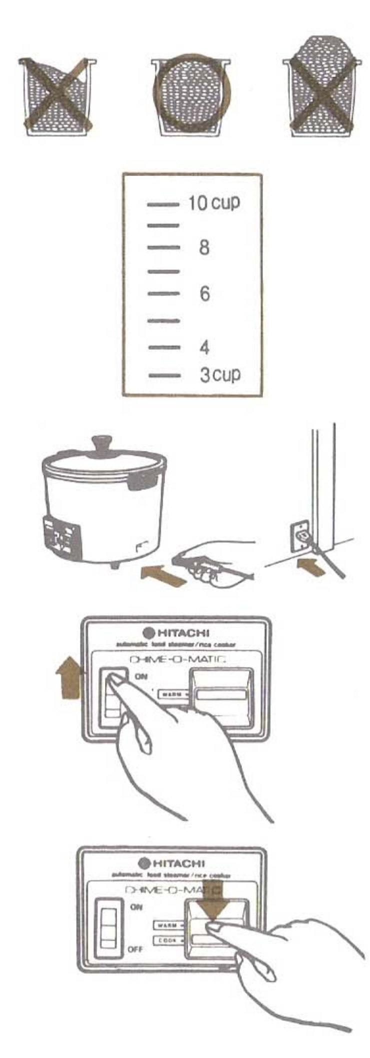
1) **Spray the inner pan with Pam or similar product.**

2) Fill the plastic cup that comes with your cooker to the brim with raw rice one or more times, depending on how many people you will be serving. Each plastic cup of raw rice makes two standard (8 oz./250 m.l.) measuring cups of cooked rice — enough for four half-cup servings.

3) Put the rice in a strainer and place it under cold running water until the water coming out of the bottom runs clear. Place the inner pot into the main body of the cooker and add the washed rice.

4) Pour enough cold water on top of the washed rice to fill the inner pot up to the appropriate water line. For instance, if you put in four plastic cups of raw rice, fill the inner pot with water to the –4– line. If you put in 10 plastic cups of raw rice, fill the inner pot with water to the --10– line.

5) Put on the lid, plug the big end of the cord into the cooker, the small end into the electrical socket, and flip the ON-OFF Switch on and push the Cook-WARM switch down. That's all there is to it. The cooker takes care of the rest —automatically.
IMPORTANT: Don't stir the rice. Don't even lift the Lid. When the chime sounds, wait 15 minutes to open the lid This gives the rice a chance to steam, a vital part of the cooking process.
Once you do open the lid, give the rice a stir. Notice how every grain is perfect. Notice also that the bottom of the inner pan will have a paper thin, light brown crust of cooked rice, which helps enhance the flavor of all the rice above it.



PARA COCINAR PERFECTAMENTE ARROZ AL VAPOR

Cocinar perfectamente el arroz en su nueva olla Hitachi es pura simplicidad. He aqui como:

1) **Extender Pam o un producto similar por el recipiente interno.**

2) Llene la taza de plastico que trae la olla, hasta el borde, con arroz crudo una o mas veces, dependiendo del numero de personas a servir. Cada taza de arroz crudo proporciona dos tazas estandar de 250ml de arroz cocinado — suficiente para cuatro raciones de media taza.

3) Ponga el arroz en un colador y coloquelo debajo del grifo de agua fria hasta que el agua que salga por debajo este limpia. Coloque el recipiente interno en el cuerpo principal de la olla y anada el arroz previamente lavado.

4) Eche agua suficiente sobre el arroz lavado para llenar el recipiente interno hasta la línea de agua apropiada. Por ejempló, si Ud. pone cuatro tazas de arroz crudo, rellene con agua el recipiente hasta la línea -4-. Si pone 10 tazas de arroz crudo, rellene con agua hasta la línea de agua -10-

5) Coloque la tapadera, conecte el extremo grande del cable a la olla, el extremo pequeno al tomacorrientes, y disponga el interruptor ON-OFF en ON y empuje hacia abajo el interruptor COOK-WARM. Eso es todo lo que hay que hacer. La olla se encargara del resto - automáticamente.
IMPORTANTE: No dé vueltas al arroz. Ni siquiera levante la tapadera. Cuando suene el pitido, espere 15 minutos para abrir la tapadera. Esto permite que el arroz se haga al vapor, parte vital en el proceso de cocinado.

Una vez que abra la tapadera, remueva un poco el arroz. Podra ver la perfeccion de cada grano. Tambien observara que el fondo del recipiente interno tendra una finisima capa de tono marron claro, de arroz cocido, que refuerza el sabor de todo el arroz que esta encima.

KEEPING THE RICE WARM

Your Hitachi cooker will keep your cooked rice warm and perfect for up to five hours which is maximum recommended time length. Unless you turn the ON-OFF switch OFF, it will keep warming.
Once the chime sounds, the warmer will stay on automatically until it is turned off. To turn off the warmer, push the ON-OFF switch off. Notice that the pilot light goes off, showing you that the cooker is turned off. For extra safety, unplug the cooker from the electrical outlet when not in use.
To use the warming feature after the cooker has been turned off, press the ON-OFF switch to the ON position as shown in Figure (a). Then immediately push up on the COOK-WARM switch to the warm position as shown in Figure (b).

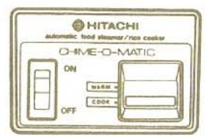


Figure (a)

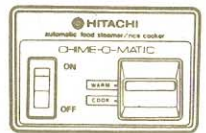


Figure (b)

MANTIENE EL ARROZ CALIENTE

Su olla Hitachi mantendrá su arroz cocinado caliente y en perfectas condiciones durante cinco horas, que es el tiempo máximo recomendado. Si no coloca el interruptor ON-OFF en OFF, seguirá calentándolo.
Una vez que haya sonado el pitido, el calentador seguirá funcionando automáticamente hasta que sea desconectado. Para desconectar el calentador, coloque el interruptor ON-OFF en OFF. Fíjese que la luz piloto se apaga, indicando que la olla está apagada. Para mayor seguridad, desenchufe la olla del tomacorriente, cuando no la utilice.
Para hacer uso del calentador después de haber desconectado la olla, coloque el interruptor ON-OFF en la posición ON como se muestra en la figura (a). Inmediatamente después, empuje hacia arriba el interruptor COOK-WARM a la posición WARM, como se muestra en la figura (b).

TO REHEAT COOKED RICE

If you've cooked more rice than you need, you can refrigerate the leftovers, then reheat the rice in your cooker. Just put a half a plastic cup of water in the inner pot for each two standard measuring cups of cooked rice you want to reheat. Insert the steaming plate and put the cold rice on top. Put the lid on and flip the ON-OFF Switch on and push the COOK-WARM switch down.

PARA RECALENTAR EL ARROZ COCINADO

Si Ud. ha cocinado más arroz del necesario, puede refrigerar el restante y luego recalentar el arroz en su olla. Simplemente ponga media taza de plástico de agua en el recipiente interno por cada dos tazas de arroz cocinado que desee recalentar Inserte la plancha de vapor y coloque el arroz frío encima. Coloque la tapadera y ponga el interruptor ON-OFF en ON y empuje hacia abajo el interruptor COOK-WARM.

HELPFUL HINTS ABOUT RICE

More people eat rice each day than any other single food in the world. It has been that way for centuries. Rice is the world's staple diet. It is the one food that has found its way into the cuisine of every country of the world.
Rice is such an essential part of life in China, for instance, that one of the Chinese New Year greetings is, "May your rice never burn." You'll never have to worry about that with your new Hitachi rice cooker. And you'll never have to worry about your rice being gummy or sticky, either.
The directions above assume you want your rice to be moist,

CONSEJOS CONVENIENTES SOBRE EL ARROZ

La gente come cada día más arroz que cualquier otro comestible en el mundo. Así ha sido durante siglos. El arroz es la dieta básica del mundo. Es el alimento que ha encontrado su camino en la cocina de todos los países del mundo.
El arroz es una parte tan esencial en la vida de China, por ejemplo, que una de las felicitaciones del Año Nuevo Chino es: "Que nunca se te queme el arroz." Ud. nunca se tendrá que preocupar por ello con su nueva olla para arroz de Hitachi. Y tampoco tendrá que preocuparse de que el arroz salga pegajoso o aglutinado.

yet with each grain separate. If you want your rice drier, add a little less water. If you want your rice creamier, add a little more water. Older rice will also need a little more water.
There are many different kinds of rice in the world, and you will have a variety to choose from when you shop. The cooking directions above are for the standard raw, white enriched rice. It comes in various long and short grain varieties that you will find packaged in cellophane bags or boxes. Larger amounts are packed in sacks. Do not use instant rice.
You can also cook other kinds of rice to perfection in your Hitachi cooker. Here are some popular varieties of rice, along with helpful hints for adapting them to your cooker:

1) Brown Rice is rice in its natural state before polishing. It retains its bran coat and germ. While more nutritious than white rice, it takes longer to cook. So you will need more water than with white rice. To cook perfect brown rice in your Hitachi Cooker, follow the directions above but use 2 1/2 cups of water for each cup of washed brown rice.

2) "Converted Rice" is rice that has been parboiled and enriched. Follow the directions above but do not wash the rice before cooking. Use 2 1/2 cups of water for each cup of unwashed "Converted Rice."

3) Packaged Rice Blends. These are raw or parboiled rice grains blended with wild rice, or herbs and spices, or both. Follow the directions above but do not wash the rice before cooking. Use the amount of water indicated on the package.

4) Wild Rice. Follow the directions above but wash these grains extra well and use 4 cups of water for each cup of washed rice.

You can make a variety of rice dishes — everything from Rice Pilaf to Creole Jambalaya to Spanish Rice — easily in your Hitachi Cooker. Just turn the unit on and depress the COOK-WARM switch. Saute the rice and seasonings, then pour in the liquid and put on the lid. The Hitachi Cooker will finish cooking the dish perfectly — automatically. Use your favorite recipe or try some of those in the CREOLE COOKING BOOK that accompanies your cooker.

Lo arriba indicado asume que Ud. desea un arroz húmedo, pero con cada grano separado. Si quiere un arroz más seco, añada menos agua; si lo desea más pastoso, añada un poco más de agua. El arroz más viejo también necesitará un poco más de agua.
Existen muchas clases diferentes de arroz en el mundo, y Ud. dispondrá de una variedad al comprar. Las instrucciones descritas anteriormente son para arroz blanco enriquecido y común. Viene en diversas variedades de grano largo y corto que encontrará empaquetadas en bolsas de plástico o en cajas. Las grandes cantidades vienen en sacos. No utilice arroz instantáneo.
También puede cocinar perfectamente otros tipos de arroz con su olla Hitachi. Aquí tenemos unas variedades conocidas de arroz, junto con consejos prácticos para adaptarlas a su olla.

1) Arroz integral (marrón) es el arroz en su estado natural antes de limpiarse. Mantiene su cáscara y germen. Siendo más nutritivo que el arroz blanco, tarda más tiempo en cocinarse. Por lo tanto, necesitará más agua que el arroz blanco. Para cocinar a la perfección el arroz integral en su olla Hitachi, siga las instrucciones anteriores pero utilice 2 tazas y 1/2 de agua por cada taza de arroz integral lavado.

2) "Arroz convertido" es el arroz que ha sido sancochado y enriquecido.
Siga las instrucciones anteriores pero no lave el arroz antes de cocinarlo. Utilice 2 tazas y 1/2 de agua por cada taza de "arroz convertido" sin lavar.

3) Mezclas de arroz empaquetado. Son granos de arroz sancochado o crudo mezclados con arroz silvestre, o hierbas y especias, o ambos. Siga las instrucciones anteriores pero no lave el arroz antes de cocinarlo. Utilice la cantidad de agua especificada en el paquete.

4) Arroz silvestre. Siga las instrucciones anteriores pero lave los granos más de lo normal y utilice 4 tazas de agua por cada taza de arroz lavado.

Ud. puede hacer una variedad de platos de arroz — todo desde Pilaf de arroz a Creole Jambalaya y arroz a la española — con gran facilidad en su olla Hitachi. Simplemente conecte la unidad a ON y pulse el interruptor COOK-WARM. Saltee y sazone el arroz, vierta el líquido y coloque la tapadera. La olla Hitachi terminará de cocinar el plato a la perfección - automáticamente. Utilice su receta preferida o pruebe algunas del libro de cocina CREOLE que acompaña a su olla.

TO USE AS A STEAMER

Steaming is an excellent process for cooking a variety of foods Delicate foods are able to hold their shape and most foods look and taste better when steamed rather than boiled, and are better for you.

Steaming is an especially good way to cook both fresh and frozen vegetables, since it allows them to retain almost all of their nutrients and vitamins and lets them keep their fresh-picked flavor.

Steaming is also a superior way to cook fish and shellfish. You can also use your cooker as a steamer to make puddings, to plump raisins, and for steamed buns, a staple item on most Asian menus.

To use your cooker as a steamer, always make sure that the steaming plate or trivet is in place at the bottom of the inner pan.

Here are some charts that will help you when preparing fresh and frozen vegetables.

These charts suggest the proper amount of liquid required to cook to average doneness. If crisper vegetables are required, add slightly less water. For softer vegetables, add slightly more water.

As soon as the bell rings, push the ON-OFF switch off and remove the vegetables immediately. Then pour a little cold water into the inner pan to prevent the juices that remain from scorching.

FROZEN VEGETABLES

Vegetable	Amount	Water*	Time Until Bell
Artichoke Hearts	9 ounce	1/3 cup	15 minutes
Asparagus	10 ounce	1/3 cup	12 minutes
Brocolli Spears	10 ounce	1/3 cup	12 minutes
Brussels Sprouts	10 ounce	1/3 cup	12 minutes
Cauliflower	10 ounce	1/4 cup	10 minutes
Corn, whole kernel	10 ounce	1/4 cup	10 minutes
Green Beans	10 ounce	1/4 cup	10 minutes
Green Peas	10 ounce	1/4 cup	10 minutes
Lima Beans	10 ounce	1/3 cup	12 minutes
Mixed Vegetables	10 ounce	1/4 cup	12 minutes
Spinach	10 ounce	1/4 cup	10 minutes
Summer Squash	10 ounce	1/4 cup	10 minutes
Zucchini	10 ounce	1/4 cup	10 minutes

※Note: cup referred to is standard (8 oz./250 m.l.)measuring cup.

UTILIZACION COMO OLLA DE VAPOR

Cocinar al vapor es un proceso excelente para hacer una variedad de comidas. Las comidas delicadas mantienen su forma y la mayoria tienen un aspecto y un sabor mejor cuando se cocinan al vapor que cuando se cuecen, y tambien son mas saludables.

Cocinar al vapor es especialmente recomendable para vegetales frescos y congelados, ya que les permite retener casi todo su poder nutritivo y sus vitaminas, conservando tambien ese sabor del alimento recien cosechado.

Cocinar al vapor es tambièn una manera excelente de cocinar pescados y mariscos. Ud. puede utilizar su olla de vapor para hacer pudines, engordar pasas, para hacer bollos al vapor, parte esencial en la mayoría de las cocinas asiaticas.

Para utilizar su olla como olla de vapor, asegurese siempre de que la plancha de vapor estè colocada en el fondo del recipiente interno.

A continuacion tenemos unas tablas que le ayudarán en la preparaciòn de vegetales frescos y congelados.

Estas tablas indican la cantidad de líquido apropiada para cocinarlos al punto adecuado. Si se desean vegetales menos hechos, anada un poco menos de agua. Si los desea más hechos, anada un poco mas de agua.

En cuanto suene el pitido, coloque el interruptor ON-OFF en OFF y saque los vegetales inmediatamente. Luego, vierta un poco de agua fría en el recipiente interno para evitar que los jugos restantes se adhieran a la superficie.

VEGETALES CONGELADOS

Vegetal	Cantidad	Agua*	Tiempo hasta el pitido
Corazones de alcachofa	9 onzas	1/3 taza	15 minutos
Esparragos	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Brocoli	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Coles de Bruselas	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Coliflor	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Maíz, grano entero	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Judias verdes	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Guisantes	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Frijoles	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Vegetales mixtos	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Espinacas	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Calabazas	10 onzas	1/3 taza	12 minutos
Calabacines	10 onzas	1/3 taza	12 minutos

※Nota: La taza referida es la taza de medida corriente de 250ml/8 oz.

FRESH VEGETABLES

Vegetable	Amount	Water*	Time Until Bell
Artichokes, whole	2 large	2 cups	45 minutes
Asparagus	1 pound	1/4 cup	12 minutes
Beets	1 pound	2 cups	45 minutes
Brocolli Spears	1 pound	1/4 cup	15 minutes
Brussels Sprouts	1 pound	1/4 cup	12 minutes
Cabbage, quarters	1 medium	1/4 cup	12 minutes
Carrots	1 pound	3/4 cup	20 minutes
Cauliflower, whole	1 large	1/2 cup	15 minutes
Cauliflower, pieces	1 large	1/4 cup	12 minutes
Celery	1 bunch	1/4 cup	12 minutes
Swiss Chard	1 bunch	3 Tbs.	15 minutes
Corn on the Cob	2 ears	1/2 cup	15 minutes
Green Beans	1 pound	1/2 cup	15 minutes
Green Peas	1 pound	1/4 cup	12 minutes
Onions	1 pound	3/4 cup	20 minutes
Potatoes, white/new	6–8 medium	1 cup	25 minutes
Potatoes, sweet	4 medium	1 1/4 cups	40 minutes
Rutabagas, diced	2 medium	3/4 cup	20 minutes
Spinach	2 bunches	2 Tbs.	15 minutes
Summer Squash	3 cups	1/4 cup	12 minutes
Tomatoes	4 medium	1/4 cup	12 minutes
Turnips	1 pound	3/4 cup	20 minutes
Zucchini	1 pouhd	1/4 aup	12 minutes

VEGETALES FRESCOS

Vegetal	Cantidad	Agua	Tiempo hasta el pitido
Alcachofas enteras	2 grandes	2 taza	45 minutos
Esparragos	1 libra	1/4 taza	12 minutos
Remolachas	1 libra	2 tazas	45 minutos
Brocoli	1 libra	1/4 taza	15 minutos
Coles de Bruselas	1 libra	1/4 taza	12 minutos
Col, en cuartos	1 mediana	3/4 taza	12 minutos
Zanahorias	1 libra	1/2 taza	20 minutos
Coliflor, entera	1 grande	1/4 taza	15 minutos
Coliflor, en pedazos	1 punado grande	1/4 taza	12 minutos
Apio	1 manojo	1/4 taza	12 minutos
Acelgas	1 manojo	3 cucharadas	15 minutos
Mazorca de maiz	2 pedazos	1/2 taza	15 minutos
Judías verdes	1 libra	1/2 taza	15 minutos
Guisantes	1 libra	1/4 taza	12 minutos
Cebollas	1 libra	3/4 taza	20 minutos
Patatas, blancas nuevas	6-8 medianas	1 taza	25 minutos
Batatas	4 medianas	1 1/2 taza	40 minutos
Nabos de Suecia	2 medianas	3/4 taza	20 minutos
Espinacas	2 manojos	2 cucharadas	15 minutos
Calabaza	3 tazas	1/4 taza	12 minutos
Tomates	4 medianos	1/4 taza	12 minutos
Nabos	1 libra	3/4 taza	20 minutos
Calabacines	1 libra	1/4 taza	12 minutos

NOTA: 1 libra equivale a 0,45 kg. aprox.
1 onza equivale a 28 gramos aprox.

EASY CLEANUP AND HINTS FOR CARE

Cleaning up the inner pot after you've cooked rice or steamed other foods in it is easier than you might think. Just soak it a few minutes in warm soapy water. Then wash it with a sponge. If a few pieces of rice or other food stick to the sides or bottom, scrub them off with a plastic scrubber.
Never use abrasive cleansers or scouring pads on any part of your cooker because they can damage the finish and cause corrosion. Do not put in dishwasher.
Here are some other helpful hints:

● **Inner Pot**
Be careful not to dent the pot, especially the bottom. It must fit snugly on top of the heater and thermostat for the cooker to work properly. Don't scratch the pot with metal utensils. Use a wooden spoon or plastic spatula.

● **Heater**
Don't let loose rice or other food particles fall into the bottom of main body of the cooker. They can also keep the heater from fitting tightly against the bottom of the inner pot.

● **Lid**
The lid is made of stainless steel. To keep it gleaming, keep it dry after use.

● **Main body**
Use a damp sponge or cloth to clean the main body of the cooker and nothing else.

CONSEJOS PARA LIMPIEZA Y CUIDADOS

Limpiar el recipiente interno después de haber cocinado arroz u otros alimentos, resulta más fácil de lo que Ud. cree. Simplemente póngalo a remojo durante unos minutos en agua templada con jabón Luego, límpielo con una esponja. Si hay pedazos de arroz u otros alimentos adheridos a los lados o al fondo, restriegue con un cepillo de plástico.
No utilice nunca limpiadores abrasivos o estropajos metalicos en ninguna parte de la olla ya que pueden dañar el acabado y originar corrosión. No lo meta en el lavavajillas.
He aquí otros consejos prácticos:

● **Recipiente interno**
Cuidado para no danar el recipiente, especialmente el fondo. Tiene que ajustarse exactamente sobre el calentador y el termostato para que la olla funcione apropiadamente. No. rasque el recipiente con utensilios metálicos. Utilice una cuchara de madera o una espatula de plástico.

● **Calentador**
No deje que arroz suelto u otras partículas de comida caigan en fondo del cuerpo. principal de la olla. También pueden impedir que el calentador se ajuste bien al fondo del recipiente interno.

● **Tapadera**
La tapadera está hecha de acero inoxidable. Para mantenerla brillante, secarla despues de usarla.

● **Cuerpo principal**
Utilice una esponja o un pano humedecido para limpiar el cuerpo principal de la olla.

SPECIFICATIONS

TYPE	RD-6103	RD-5083	RD-4053
Rice Capacity	10 Cups	8.3 Cups	5.6 Cups
Main Heater	600W	600W	480W
Warmer Heater	41W	41W	41W
Dimensions			
Width	31.5cm	31.5cm	27.7cm
Depth	25.3cm	25.3cm	21.7cm
Height	25.2cm	23.6cm	21.9cm
Weight (Approx)	2.3kg	2.2kg	1.7kg

ESPECIFICACIONES

TIPO	RD-6103	RD-5083	RD-4053
Capacidad de arroz	10 Tazas	8.3 Tazas	5.6 Tazas
Calentador principal	600W	600W	480W
Calentador secundario	41W	41W	41W
Dimensiones			
Anchura	31.5 cm	31.5 cm	27.7 cm
Profundidad	25.3 cm	25.3 cm	21.7 cm
Altura	25.2 cm	23.6 cm	21.9 cm
Peso (Aprox.)	2.3 kg.	2.2 kg.	1.7 kg.

SERVICE

- If you find that your rice is not getting done or that it is overcooked, try adjusting the amount of water you are using. If that doesn't solve the problem, don't attempt to remove the cooker's bottom and tinker with the inner workings yourself.

- Do not try to continue using a malfunctioning rice cooker / steamer. Instead, take it to one of Hitachi's authorized service centers. There is a service center near where you live. Please refer to the separate list of authorized service centers that was packed with your cooker.

SERVICIO

- Si Ud. encuentra que su arroz se queda poco hecho o demasiado hecho, intente ajustar la cantidad de agua que está utilizando. Si eso no soluciona el problema, no intente desmontar Ud. mismo la parte inferior de la olla.

- No siga utilizando una olla que funcione defectuosamente. Llévela a uno de los centros de servicio autorizados de Hitachi. Habra uno cerca de donde Ud. reside. Sírvase consultar la lista de centros de servicio autorizados que se incluye junto con su olla.

CAUTION FOR SAFETY

Here are some hints to help you safely handle your rice cooker / steamer during and after use:

- If the cooker is dropped or is given a strong shock, it may be damaged. If that happens, ask a serviceman to check it out before you use it again.
- Do not use your cooker on a wet floor or in places that can be easily splashed with water so that there will be no danger of electrical shock. To prevent fires, don't use your cooker on a vinyl table cloth or carpet or any other surface that is not resistant to heat.
- When you use your cooker, put it on a counter or stand or table as level as possible. If your rice cooker is not level, the rice may not cook well,and the water in the inner pot could boil over.
- Never try to force the COOK-WARM button to stay down in the COOK position after the chime has sounded and the COOK-WARM button has moved up to WARM. If your rice is not done when the chime sounds, check to see if grains of rice have gotten in between the inner pot and the heater
- Never turn the cooker ON without the inner pot in the main body and something to cook inside the inner pot. Always make sure you unplug the cooker when you are through with it.

Note: The purpose of the small hole in the lid is to prevent excess pressure from building up when the cooker is working.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

He aquı algunos consejos para ayudarle a manejar su olla antes y despues de utilizarla:

- Si se deja caer la olla o recibe un fuerte impacto, puede que este danada. Si esto ocurre, pida a un encargado de servicio que la revise antes de utilizarla de nuevo.
- No utilice la olla sobre un lugar mojado o en sitios en que pueda salpicar agua facilmente, para evitar todo peligro de descargas eléctricas. Para evitar incendios no utilice su olla electrica sobre un mantel de vinilo o sobre la alfombra ni sobre otra cualquiera superficie que no sea resistente al calor.
- Cuando utilice su olla, coloquela sobre una mesa o mostrador lo mas nivelado posible. Si la olla no está nivelada puede que el arroz no se haga bien y que el agua del recipiente interno se evapore.
- No fuerce nunca el boton COOK-WARM para que se quede en la posicion COOK después de haber sonado el pitido y de que el boton haya subido a la posicion WARM. Si su arroz no esta hecho todavía cuando suena el pitido, compruebe si han quedado granos de arroz entre el recipiente interno y el calentador.
- Nunca conecte la olla a la posicion ON sin que el recipiente interno este en el cuerpo principal y algo para cocinar dentro del recipiente interno. Asegurese siempre de desenchufar la olla despues de acabar de utilizarla.

NOTA: La funcion del pequeno orificio de la tapadera es evitar la creacion de una presion excesiva cuando la olla está en funcionamiento.



Printed in Thailand 08G(HT)61034 811010